

ZUTATEN:



Kürbishof
Steinmetz

ZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN

- 1 KÜRBIS (MUSKAT ODER HOKKAIDO)
CA. 600 GRAMM
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 100 ML OLIVENÖL
- 1 EL ZITRONENSAFT
- 1 TL GETROCKNETER THYMIAN
- SALZ & PFEFFER
- 2 EL BALSAMESSIG
- 1 TL HONIG
- 100G FELDSALAT
- 2 EL WALNUSKERNE
- 4 GETROCKNETE APRIKOSEN
- 1 ROLLE ZIEGENWEICHKÄSE (= 200 GRAMM)
- 100 G BAUERNSCHINKEN



GEBACKENER KÜRBIS MIT ZIEGENKÄSE, FELDSALAT UND SCHINKEN.



ZUBEREITUNG:

Kürbis entkernen, halbieren, Hälften mit Schale in 2 cm breite Spalten schneiden (beim Muskatkürbis Schale entfernen).

Knoblauch schälen, fein hacken, mit Olivenöl, Zitronensaft, Thymian verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen.

Fünf Esslöffel davon abnehmen, mit Essig, Honig verrühren, beiseitestellen.

Rest über die Kürbisspalten geben, ca. 15 Min. marinieren lassen.

Feldsalat waschen, trocken schleudern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Kürbisspalten daraufverteilen, im 200 Grad heißen Ofen ca. 20 Min. backen.

8 Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Aprikosen fein würfeln. Ziegenkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schinken, Feldsalat, Kürbisspalten auf Tellern verteilen, Ziegenkäsescheiben daraufgeben, Walnüsse, Aprikosenwürfel darüberstreuen.